

Dossier

Le certificazioni per esportare nei mercati extra UE

Filippo Castoldi

- **Certificazioni. Cosa cambia per i controlli ufficiali**

36

Mariarita Simona Sardella

- **Export in Giappone. Cosa prevede l'accordo con l'UE**

42

Claudio Gallottini e Naomi Trombetti

- **Cina. La sicurezza alimentare è in evoluzione**

46

Noemi Trombetti

- **Sicurezza alimentare in Brasile. Autorità e normativa**

49

Claudio Gallottini

- **Federazione Russa. Sicurezza alimentare e complessità normativa**

52

Certificazioni Cosa cambia per i controlli ufficiali

Con l'entrata in applicazione del regolamento (UE) 2017/625

di Filippo Castoldi

Dirigente Medico Veterinario, Direzione Welfare Regione Lombardia

36

Il regolamento (UE) 2017/625, entrato in applicazione il 14 dicembre scorso, stabilisce chiare regole per l'emissione dei certificati ufficiali che accompagnano le merci e gli animali, estendendo alcuni principi, già presenti nella normativa comunitaria in materia di certificazione di animali e di prodotti di origine animale, a tutte le merci del settore agroalimentare

I regolamento (UE) 2017/625 (di seguito "Regolamento"), entrato in applicazione il 14 dicembre scorso, introduce numerose, significative novità per quanto riguarda l'attività di "certificazione", evidenti sin dall'articolo 1 "Oggetto e ambito di applicazione", laddove stabilisce che rientra nell'ambito dei controlli ufficiali¹.

L'attività di certificazione viene, quindi, definita al successivo articolo 2 – «la procedura con cui le autorità competenti garantiscono il rispetto di uno o più requisiti previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2» – in modo sostanzialmente identico a quanto riportato all'articolo 2.11 del regolamento (CE) 882/04² – abrogato dal 14 dicembre 2019, ma con l'introduzione di un'importante novità laddove il campo di applicazione della procedura di certificazione viene estesa ben al di là di quanto previsto dalla direttiva 96/93/CE³, relativa alla certificazione di animali e di prodotti di origine animale.

L'attività di certificazione riguarda, quindi, qualsiasi controllo ufficiale che abbia come obiettivo la

¹ «Il presente regolamento si applica anche ai controlli ufficiali eseguiti per verificare la conformità a quanto prescritto dalla normativa di cui al paragrafo 2 ove tali prescrizioni siano applicabili ad animali e merci che entrano nell'Unione (o) destinati all'esportazione dall'Unione» (articolo 1.3, regolamento (UE) 2017/625).

² «La procedura per cui l'autorità competente o gli organismi di controllo autorizzati ad agire in tale qualità rilasciano un'assicurazione scritta, elettronica o equivalente relativa alla conformità» (articolo 2.11, regolamento (CE) 882/04).

³ Recepita in Italia con il decreto del Ministero della Sanità del 19 giugno 2000 e abrogata dal regolamento (UE) 2017/625.

verifica della sussistenza dei requisiti per l'esportazione di animali o merci, indipendentemente dalla loro natura.

Quando si vada a vedere quali possano essere gli esiti dell'attività di certificazione, si scopre un'altra importante novità: le verifiche di conformità condotte dalle autorità competenti (o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali) possono avere come fine sia il rilascio di un certificato ufficiale⁴ sia di un attestato ufficiale⁵ (articoli 2.1 e 86.1).

Il Regolamento introduce, quindi, un nuovo tipo di documento ufficiale, l'attestato, che presenta profili in parte sovrapponibili a quelli del certificato, ma che se ne differenzia in modo sostanziale.

Le attestazioni ufficiali hanno un ruolo importante nell'accompagnare alcune merci in ingresso nell'Unione, ma rivestono minore importanza nel caso delle partite da esportare, per cui non verranno prese in considerazione ulteriormente.

Le condizioni per il rilascio di un certificato ufficiale

Le condizioni per il rilascio di un certificato ufficiale di esportazione sono riportate al successivo articolo 87, che le definisce sia riguardo alle caratteristiche che devono essere possedute dal certificatore (assenza di conflitti di interesse, imparzialità e adeguata formazione con riferimento alla normativa alla quale viene attestata la conformità e alla pertinente competenza tecnica), sia per quanto attiene alle modalità e alle fonti di acquisizione dei dati, dei fatti, delle informazioni necessari per la sottoscrizione del certificato.

Quanto a quest'ultimo aspetto, il funzionario

certificatore può sottoscrivere un certificato ufficiale sulla base de:

- la sua conoscenza diretta dei fatti e dei dati aggiornati pertinenti per la certificazione, acquisita tramite un controllo ufficiale o l'acquisizione di un altro certificato ufficiale rilasciato dalle autorità competenti;
- i fatti e i dati pertinenti per la certificazione accertati da un'altra persona autorizzata a tal fine dalle autorità competenti e operante sotto il loro controllo e a condizione che il certificatore ne possa verificare l'esattezza;
- i fatti e i dati pertinenti per la certificazione ottenuti dai sistemi di controllo interni degli operatori, integrati e confermati dai risultati dei controlli ufficiali regolari, così che il certificatore abbia accertato che le condizioni per il rilascio del certificato ufficiale siano soddisfatte.⁶

L'attività di certificazione riguarda qualsiasi controllo ufficiale che abbia come obiettivo la verifica della sussistenza dei requisiti per l'esportazione di animali o merci, indipendentemente dalla loro natura

37

Le tre condizioni possono coesistere. In questo caso, il funzionario certificatore, al momento della sottoscrizione, sarebbe nella condizione di potere attingere a tutte e tre le fonti di informazione, sempre che siano rispettate le condizioni che le rendono utilizzabili.

⁴ «Un documento in forma cartacea o elettronica, firmato dal certificatore, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 (articolo 3.27, regolamento (UE) 2017/625).

⁵ «Qualsiasi etichetta, marchio o altra forma di attestato rilasciato dagli operatori sotto la supervisione, esperita attraverso appositi controlli ufficiali, delle autorità competenti, o rilasciato dalle autorità competenti medesime, che garantisce la conformità a uno o più requisiti previsti dal presente regolamento o dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2» (articolo 3.28, regolamento (UE) 2017/625).

⁶ Vedi l'articolo 88.3 del regolamento (UE) 2017/625.



©www.shutterstock.com

La conoscenza diretta dei fatti e dei dati aggiornati

38

Cominciamo dalla prima. Non ci dovrebbero essere dubbi circa il fatto che possano venire attestate condizioni accertate direttamente dal funzionario certificatore. Frequentemente, peraltro, la situazione nella quale l'animale o la merce oggetto di certificazione proviene, è stato lavorato, processato, conservato in un luogo che non si trova sotto il controllo diretto dell'Autorità chiamata a sottoscrivere il certificato (l'Italia è un Paese trasformatore, che introduce e importa numerose materie prime alimentari, che poi vengono elaborate in eccellenti prodotti della nostra tradizione).

In questi casi, il funzionario deve acquisire le informazioni necessarie alla sottoscrizione del certificato e che riguardano le fasi precedenti della catena agroalimentare dalla/e autorità competente/i del luogo di provenienza/origine di tali animali o merci (in linea di massima, i certificati ufficiali che accompagnano gli animali e/o le merci in esportazione sono sottoscritti da un funzionario appartenente ad un'autorità competente e da questa autorizzato a firmare certificati ufficiali. Anche se il Regolamento prevede che, in alcuni casi, i certificati possano essere sottoscritti da persone diverse autorizzate dall'autorità competente, questa previsione non è applicabile ai certificati per l'esportazione di alimenti).

Al proposito, deve essere sottolineata una novità introdotta dal Regolamento che, all'articolo 87,

apre alla possibilità, per l'autorità competente di un Paese membro, di richiedere all'autorità competente di un altro Paese membro dell'Unione che gli animali e le merci introdotte al fine della successiva esportazione verso un Paese terzo siano accompagnati da un certificato ufficiale attestante la sussistenza delle condizioni necessarie all'esportazione, sempre che queste non siano assimilabili a quelle previste dalla pertinente normativa comunitaria, non siano desumibili da fonti ufficiali (per esempio, banche dati ufficiali) o sulla base di programmi di sorveglianza riferiti a schemi di garanzia della qualità sotto il controllo dell'autorità competente (per esempio, prodotti Dop e Igp).

Accertamento di fatti e dati da una persona terza

Quando l'accertamento dei fatti, dei dati e/o delle condizioni necessari alla sottoscrizione del certificato è condotto da una persona terza – per esempio un veterinario libero professionista, un tecnologo o un fitopatologo che operino presso l'operatore interessato, in grado di accettare i fatti e raccogliere i dati necessari alla certificazione – questa deve essere specificatamente autorizzata dall'autorità competente, che deve essere in grado di verificare la sua attività e di valutare la fondatezza dei dati comunicati.

È quindi necessario che l'autorità competente abbia predisposto e attui delle misure per la verifica dell'operato delle persone, diverse da quelle

afferenti al proprio personale, autorizzate alla raccolta dei dati e all'accertamento dei fatti funzionali alla sottoscrizione dei certificati ufficiali. Parimenti, l'autorità competente deve essere in grado, mediante la conduzione di regolari controlli ufficiali, di integrare e confermare i dati prodotti nell'ambito dei sistemi di controllo interni degli operatori, impiegati a supporto e giustificazione della sottoscrizione di un certificato ufficiale che attesti la sussistenza di requisiti non altrimenti accertabili.

Fatti e dati ottenuti dai sistemi di controllo interni degli operatori

Laddove i requisiti per l'esportazione di alimenti facciano riferimento a criteri di processo sotto il controllo dell'operatore (per esempio, le caratteristiche del trattamento termico al quale sono stati sottoposti tali alimenti), l'autorità competente, nel prendere atto dei dati e delle registrazioni messe a disposizione da quest'ultimo, ha comunque il compito di verificare e, in alcuni casi, di validare (cioè di accettare l'efficacia) le misure adottate

attraverso una serie di rilievi che potrebbero anche non essere condotti in occasione della sottoscrizione del certificato, ma nell'arco di un periodo più esteso, così da avere certezza del fatto che i processi oggetto di certificazione siano effettivamente sotto controllo (per esempio, nel caso in cui fosse necessario attestare l'applicazione di procedure complesse, quali quelle di pulizia e disinfezione, avrebbe ben poco senso fare riferimento allo stato dello stabilimento, degli impianti e delle attrezzature osservato solo al momento della sottoscrizione del certificato).

Il processo di certificazione

In *Figura 1* è rappresentato in maniera schematica il processo di certificazione.

Una volta raccolte le informazioni e svolte le verifiche necessarie, si tratta di sottoscrivere il certificato, cartaceo o elettronico.

I certificati ufficiali:

- devono recare un codice unico;
- possono essere sottoscritti solo se completi in

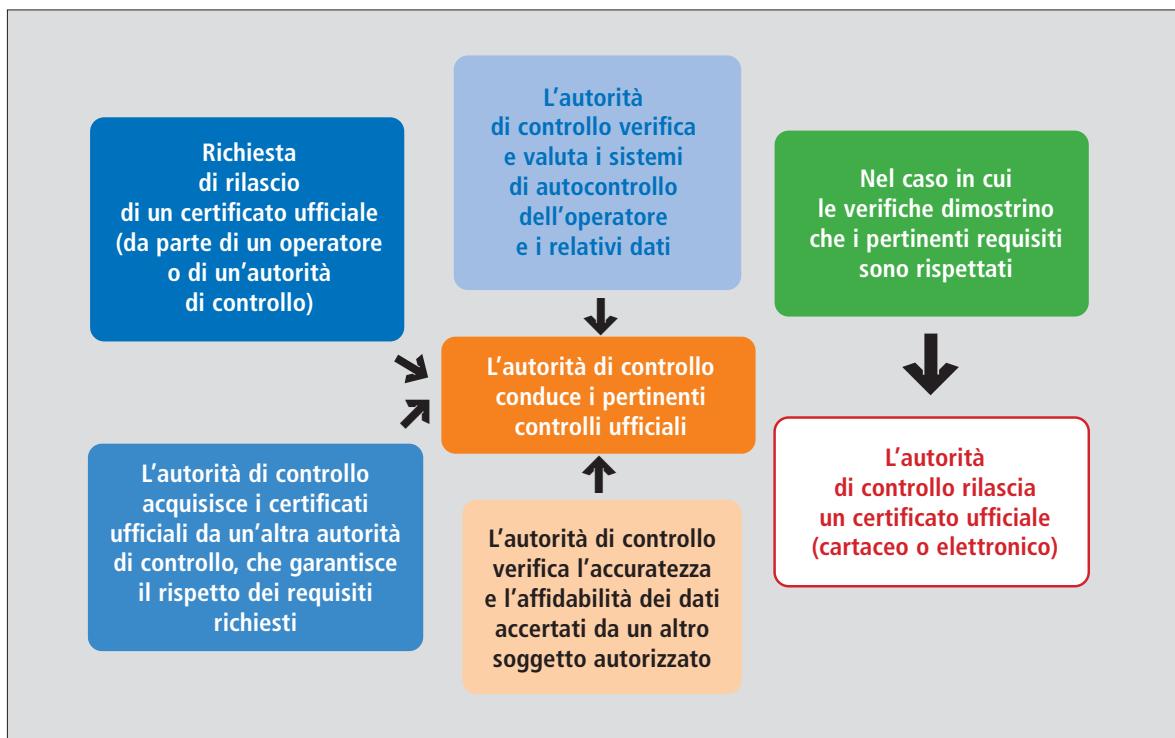


Figura 1 – Il processo di certificazione ufficiale.

ogni loro parte (a meno che il modello preveda esplicitamente la possibilità che alcune parti non vengano compilate, nel qual caso è opportuno che le stesse vengano barrate);

- devono essere redatti in una o più lingue comprese dal certificatore e, se del caso, in una delle lingue ufficiali dello Stato di destinazione;
- consentono l'identificazione della persona che li ha firmati e della data di rilascio;
- consentono di verificare il collegamento tra il certificato, l'autorità che lo ha rilasciato e gli animali o la merce cui il certificato si riferisce.

L'Unione ha raggiunto accordi con alcuni Paesi per l'inoltro dei certificati in forma elettronica (per esempio con il Canada, con Hong Kong, con il Cile).

L'inoltro del certificato elettronico mediante il sistema Traces (acronimo di *TRAde Control and Expert System*), purtroppo, non sostituisce interamente l'obbligo di emissione anche di un certificato cartaceo, che deve accompagnare le merci, ed essere presentato congiuntamente a queste, a destino.

L'inoltro del certificato elettronico mediante il sistema Traces non sostituisce interamente l'obbligo di emissione anche di un certificato cartaceo

In tutti i casi nei quali sia previsto il rilascio di un documento cartaceo, i certificati devono essere firmati con inchiostro e devono recare un sigillo/timbro ufficiale di colore diverso da quello impiegato per la riproduzione del modulo (per esempio, nel caso in cui questo sia stampato con inchiostro nero, firma e timbro dovranno essere di colore blu).

Nel caso in cui il certificato sia composto da più pagine, queste devono costituire un *unicum* (per esempio, un foglio in formato A3 piegato in due, così da presentare 4 facciate), oppure essere numerate con l'indicazione del numero progressivo e del numero totale delle pagine (1/4, 2/4 eccetera) e riportare su ciascun foglio il numero identificativo unico del certificato, il timbro e la firma del certificatore.

Alcuni Paesi (per esempio, Federazione Russa, altri Paesi dell'Unione Euroasiatica e la Repubblica Popolare di Cina) richiedono che i certificati siano rilasciati su carata filigranata, a garanzia della loro autenticità.

In tutti i casi, il certificato deve essere rilasciato prima che la partita cui si riferisce esca dal controllo dell'autorità competente che lo rilascia.

Dalle brevi note riportate, dovrebbe essere chiaro che la certificazione è un'attività complessa, che richiede notevole professionalità e la collaborazione tra tutti i soggetti coinvolti. Sia l'operatore richiedente, sia l'autorità competente che lo rilascia sono, infatti, investiti da responsabilità importanti e il mancato rispetto delle condizioni stabilite, oltre a comportare l'eventuale irrogazione delle sanzioni previste nel caso di certificazioni false o infedeli, potrebbe costituire un serio ostacolo alle nostre esportazioni.

Per saperne di più

Sul tema si veda anche l'articolo:

- *"Controlli ufficiali. Il nuovo regolamento europeo 2017/625"*, di Antonio Menditto, Anna Giovanna Fermani, Alfredo Pecoraro, Emiliana Falcone, Paolo Stacchini, pubblicato su *"Alimenti&Bevande"* n. 5/2018, alle pagine 37-58.

Export in Giappone

Cosa prevede l'accordo con l'UE

Indicazioni geografiche, origine, misure sanitarie e fitosanitarie

di **Mariarita Simona Sardella**

Direttore Ufficio Origine e Valore, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

L'Accordo UE-Giappone, in vigore da circa un anno, ha aperto nuove opportunità per molte imprese italiane. Il punto sulle novità introdotte

L'Accordo di Partenariato economico (*Economic Partnership Agreement*, EPA) tra Unione europea e Giappone è entrato in vigore il 1° febbraio 2019, al termine di una fase negoziale durata più anni.

Questo Accordo ha un importante valore politico ed economico, in quanto nel suo complesso:

- copre quasi un terzo del Pil mondiale;
- apre l'accesso ai rispettivi mercati attraverso l'abbattimento delle barriere tariffarie e non tariffarie, la tutela delle indicazioni geografiche e dei diritti di proprietà intellettuale, la protezione degli standard dell'UE e l'armonizzazione normativa tra le due economie.

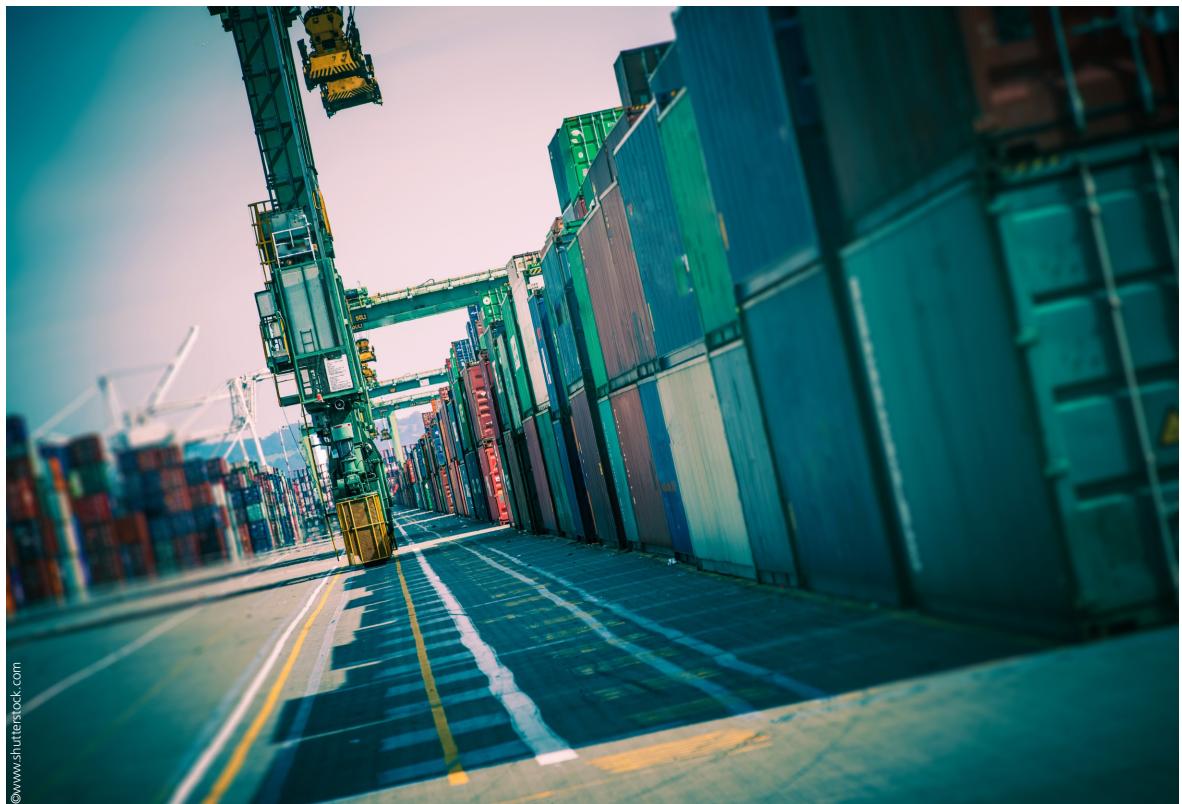
L'EPA ha aperto nuove opportunità per molte imprese italiane. Il Giappone rappresenta, infatti, il 6° mercato di sbocco per le merci italiane nell'area extra-UE e il 2° in Asia. Nei primi mesi del 2019, successivamente all'entrata in vigore

dell'Accordo, sono stati registrati incrementi significativi dell'export, cresciuto del 15,1% nel periodo gennaio-maggio rispetto allo stesso arco temporale del 2018, con ottimi risultati in alcuni compatti, tra cui l'agroalimentare (fonte: SACE). L'EPA offre delle opportunità per l'export di merci italiane in diversi settori, tra cui quello dei prodotti agroalimentari.

L'abbattimento dei dazi e delle altre barriere non tariffarie

L'Accordo prevede l'eliminazione della maggior parte dei dazi sulle merci scambiate fra le parti. Oltre il 90% delle barriere tariffarie sui beni europei diretti in Giappone è stato abolito o ridotto già dall'entrata in vigore dell'Intesa, e, una volta a regime, si arriverà alla soglia del 97%.

Il settore vinicolo, in particolare, ha beneficiato dell'eliminazione dei dazi, pari al 15%, che sono stati liberalizzati sin dall'entrata in vigore dell'Accordo. Per altre linee tariffarie agricole europee sono, invece, previsti contingenti tariffari annuali, ad esempio per il grano e prodotti di grano, lo zucchero, il burro, il caffè e i formaggi. Per pasta, cioccolato, biscotti e salsa di pomodoro sono stati concordati periodi di transizione dai 10 ai 5 anni, fino ad arrivare all'azzeramento del dazio. Si tratta



di risultati importanti, in quanto i dazi, in alcuni casi, hanno un'incidenza significativa, come, nel caso dei formaggi, tra il 22,4% ed il 40%. Altro importante risultato nel settore agroalimentare è dato dal riconoscimento per l'UE di 205 indicazioni geografiche europee, che avranno in Giappone lo stesso livello di tutela che ricevono nell'Unione; di queste, 45 sono italiane, delle quali 26 vinicole.

Sono state riconosciute 205 indicazioni geografiche europee, di cui 45 italiane

L'eliminazione delle barriere non tariffarie rappresenta un elemento essenziale per la reale apertura

dei mercati. Ci si riferisce ad una serie di regolamenti, certificazioni o requisiti tecnici particolarmente onerosi per le aziende che vendono in Giappone.

Le procedure doganali per esportare in Giappone

Sul piano delle procedure doganali per il riconoscimento dell'origine, l'Accordo ha un carattere particolarmente innovativo: recepisce alcune delle modifiche più recenti del panorama normativo doganale unionale, come l'utilizzo del sistema REX¹. L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, con la circolare n. 1/D del 22 gennaio 2019, ha fornito specifiche istruzioni operative per la concreta applicazione dell'EPA. Le regole, i criteri e i requisiti dell'origine preferenziale delle merci sono indicati

¹ In un'ottica di semplificazione e razionalizzazione della normativa doganale e per agevolare la certificazione dell'origine preferenziale all'interno del Sistema di Preferenze Generalizzate, il regolamento (UE) 952/2013 ha istituito un sistema per registrare gli esportatori autorizzati, ai quali è consentito certificare l'origine delle merci: il sistema degli esportatori registrati (REX).

nella Sezione A del Capo 3 dell'Accordo ed è previsto che, ai fini del trattamento preferenziale, i prodotti debbano essere:

- interamente ottenuti (prodotti primari nello stato naturale o prodotti derivati da prodotti integralmente originari di una delle parti);
- prodotti fabbricati utilizzando materiali non originari purché sottoposti a delle lavorazioni ritenute sufficienti in base alle specifiche regole di origine previste dall'Accordo.

Una novità prevista dall'EPA è la regola del "cumulo":

- bilaterale per i prodotti originari di una delle parti, che possono essere lavorati o incorporati nei prodotti originari dell'altra, come se fossero originari di quest'ultima;
- totale o ampliato, che dà la possibilità di effettuare lavorazioni con materiali non originari della zona delle due parti dell'Accordo per determinare se un prodotto sia originario dell'altra parte.

Riguardo alle prove di origine, ai fini del trattamento preferenziale, le imprese non dovranno produrre un documento ad hoc, come il certificato EUR 1, per certificare l'origine preferenziale dei prodotti, ma è sufficiente un'attestazione da parte del soggetto esportatore per un'unica spedizione di uno o più prodotti o per spedizioni multiple di prodotti identici in un determinato periodo di tempo, non superiore a 12 mesi o la "conoscenza dell'importatore".

L'attestazione di origine deve essere redatta su una fattura o qualsiasi altro documento commerciale che descriva dettagliatamente il prodotto originario, in modo da consentirne l'identificazione. La dichiarazione ha validità di 12 mesi dall'emissione. Una novità importante riguarda la possibilità dell'esportatore di emettere un'attestazione di origine non solo per una singola spedizione di uno o più prodotti, ma anche per spedizioni multiple di prodotti identici, entro un periodo comunque non superiore a 12 mesi.

Nell'attestazione di origine l'esportatore dovrà indicare uno o più codici, sulla base delle regole applicate, ai fini della determinazione dello status

di prodotto originario.

La richiesta di riconoscimento del trattamento tariffario preferenziale su prodotti originari può essere basata anche sulla conoscenza, da parte dell'importatore, del carattere originario del prodotto.

Gli esportatori nazionali e UE, per poter effettuare operazioni di export entro l'ambito dell'EPA, per un valore superiore a euro 6.000, ai fini della emissione delle relative attestazioni di origine, devono essere registrati al sistema REX, come previsto dall'articolo 68 del regolamento di esecuzione (UE) 2447/2015.

Le imprese già registrate nel sistema REX possono regolarmente operare entro l'ambito dell'EPA, mentre gli altri dovranno presentare domanda di registrazione all'Ufficio delle Dogane.

Nel caso in cui si utilizzi come prova d'origine la "conoscenza dell'importatore", non è necessaria la registrazione nel sistema REX dell'esportatore, in quanto tale prova è alternativa alla dichiarazione di origine. L'esportatore, in questo caso, dovrà solo fornire al suo acquirente/importatore tutte le informazioni occorrenti a dimostrazione del carattere originario delle merci. L'importatore dovrà quindi disporre di tutte le informazioni occorrenti alla determinazione del carattere originario del prodotto, fornite dal venditore.

Le misure per l'importazione di prodotti agroalimentari

Un capo dell'Accordo è specificamente dedicato alle misure sanitarie e fitosanitarie. Le norme di sicurezza alimentare giapponesi, come quelle europee, sono tra le più esigenti al mondo e il livello di tutela che garantiscono permane anche in vigenza dall'Accordo commerciale UE-Giappone.

I prodotti importati dal Giappone devono, dunque, essere conformi alle norme UE e analogamente accadrà in Giappone. Tutte le importazioni di prodotti di origine animale nell'UE dal Giappone continueranno, inoltre, a dover essere accompagnate da un certificato veterinario, come avviene oggi.

Le misure sanitarie e fitosanitarie (*Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS*) citate nell'Accordo sono le norme, le leggi e i regolamenti, che

mirano a garantire la sicurezza alimentare e la salute degli animali e delle piante. Assicurano, inoltre, che i prodotti alimentari immessi sul mercato, compresi quelli importati, siano sicuri per i consumatori. Su tale delicata materia, l'Accordo mira ad aiutare gli esportatori di una parte ad accedere al mercato dell'altra parte, con l'impegno di migliorare la trasparenza delle rispettive disposizioni sanitarie e fitosanitarie, nonché scambiare informazioni sulle disposizioni legislative e regolamentari relative alle misure SPS che incidono sugli scambi.

Un capo dell'Accordo è dedicato alle misure sanitarie e fitosanitarie

L'EPA ribadisce diritti ed obblighi delle parti nell'ambito dell'Accordo SPS dell'Organizzazione mondiale del Commercio, riconoscendo la regionalizzazione come base per consentire le importazioni da zone indenni da malattia.

Tali impegni giovano agli esportatori agroalimentari europei perché contribuiscono a garantire che ostacoli ingiustificati di natura sanitaria e fitosanitaria non impediscono ai loro prodotti di entrare nel mercato giapponese.

Il Capo dedicato alle misure sanitarie e fitosanitarie comprende anche modalità per semplificare le procedure di approvazione delle importazioni in Giappone di alimenti provenienti dall'UE, il che dovrebbe ridurre il tempo necessario al Giappone per concedere tali autorizzazioni. In sede di Accordo, è stato convenuto di istituire un comitato misto e altri canali di comunicazione, al fine di affrontare tempestivamente le questioni relative alle misure sanitarie e fitosanitarie.

Conclusioni della prima riunione del Comitato congiunto

Il 26 giugno scorso, si è tenuta a Bruxelles la prima riunione del Comitato congiunto UE/Giappone, al fine di verificare e monitorare i risultati dell'Accordo.

Nell'incontro sono state affrontate questioni relative alla concreta applicazione dell'Accordo e sono state concordate, dalle due parti, azioni finalizzate a garantire un ampio e ottimale utilizzo, da parte degli operatori economici, delle disposizioni in esso contenute, anche alla luce delle criticità emerse nel corso del primo periodo di applicazione.

Dell'incontro e degli esiti emersi, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha dato notizia con una nota dello scorso 30 luglio, prot. 93087/RU².

Tra le conclusioni di maggior rilievo, come segnalato nella nota citata, vi è l'impegno delle parti a ritenere sufficiente l'attestazione di origine indicata dagli esportatori unionali sui documenti commerciali senza richiedere altre dichiarazioni o informazioni aggiuntive, rinviando eventuali ulteriori controlli ad un momento successivo.

Dallo stesso Comitato era, inoltre, emerso che il Giappone avrebbe introdotto una nuova procedura, con decorrenza dal 1° dicembre 2019, basata sull'individuazione di un codice da indicare sulla bolletta doganale di importazione, al quale collegare l'attestazione di origine dell'esportatore.

Riguardo, invece, al documento ove apporre l'attestazione di origine, le parti hanno concordato che tale attestazione possa essere stampata su un documento a sé stante, a condizione che i documenti commerciali lo citino o ne facciano riferimento.

² Leggi la nota all'indirizzo web <https://www.adm.gov.it/portale/documents/20182/4658375/Nota+prot.+93087-RU+del+30-07-2019.+Accordo+di+partenariato+economico+UE-Giappone.pdf/3952c840-2a62-4d0b-be11-b-56c15ee9305>

Cina

La sicurezza alimentare è in evoluzione

Tra accorpamento delle competenze e nuovi standard

di Claudio Gallottini* e Noemi Trombetti**

* Ceo ITA Corporation

** Managing Director ESI - Euroservizi Impresa

**Oltre alla riorganizzazione
dell'Agenzia
per la Sicurezza alimentare,
di recente
sono state introdotte
numerose novità
in materia di etichettatura**

In Cina ha, di recente, avviato la sua attività la nuova Agenzia per la Sicurezza alimentare – lo “State Administration for Market Regulation” (Samr) –, che accorda le competenze precedentemente proprie dell’Agenzia cinese per gli Alimenti e i Medicinali (Cfda), dell’Amministrazione di Stato per l’Industria e il Commercio (Saic) e dell’Amministrazione di Stato per la Supervisione della Qualità, Ispezione e Quarantena (Aqsiq), oltre a quelle dell’Autorità doganale cinese (Gacc), dell’Autorità per l’Ispezione e la Quarantena dei Prodotti importati ed esportati (Ciq), dell’Autorità per la Certificazione e l’Accreditamento (Cnca) e dell’Autorità per la Standardizzazione (Sac).

Cfda, Aqsiq e Saic oggi non esistono più, Cnca e Sac, che in precedenza facevano riferimento

all’Aqsiq, sono ora sotto la supervisione di Samr, mentre Ciq – precedentemente referente a Aqsiq – è ora inclusa nel Gacc. Uno scioglilingua! Di seguito, si riportano alcuni dei settori di intervento del Samr:

- registrazione delle aziende;
- controllo dei prezzi;
- applicazione della concorrenza anti-monopolio e anti-slealtà;
- corruzione commerciale;
- violazione di marchi e brevetti;
- sicurezza dei prodotti alimentari e industriali;
- ispezione, certificazione e accreditamento della qualità.

Etichettatura, la revisione dello standard GB 7718-2011

Il 2020 promette di essere un anno molto importante per la normativa alimentare cinese, almeno per quanto riguarda l’etichettatura degli alimenti: a novembre è stata pubblicata una bozza di misure inerenti a tale tematica e il 31 dicembre è stata la volta della revisione dello standard GB 7718-2011, che disciplina numerosi aspetti inerenti all’etichettatura.

Riportiamo, di seguito, un breve riassunto delle principali disposizioni previste dallo standard.

Allergeni

Gli allergeni che è obbligatorio inserire in etichetta sono suddivisi in 8 categorie:

- cereali;
- crostacei;
- pesce;
- uova;
- arachidi;
- soia;
- latte
- noci.

L'indicazione di ulteriori allergeni è volontaria.

L'indicazione del quid di un ingrediente

Alcune disposizioni chiariscono quando un ingrediente viene considerato "enfatizzato" nella



Un prodotto italiano con etichetta predisposta per la vendita in Cina.

presentazione di un prodotto e, di conseguenza, è necessario indicarne la quantità (il cosiddetto "quid").

Gli ingredienti riportati in etichetta o nelle istruzioni per l'uso di un prodotto alimentare non sono considerati enfatizzati quando sono menzionati:

- in avvertenze al consumo (ad esempio, nella segnalazione di allergie);
- in ricette o suggerimenti di abbinamenti;
- solo per la descrizione di proprietà sensoriali, come l'aroma e il sapore.

Gli ingredienti menzionati nel nome di un prodotto alimentare sono, invece, considerati enfatizzati, tranne che nei seguenti casi:

- il nome del prodotto alimentare è identico o è equivalente a quello fornito da uno standard nazionale, industriale o locale;
- il contenuto di ingredienti o componenti è già regolato da standard nazionali, industriali o locali;
- l'ingrediente o il componente è usato solo per descrivere proprietà sensoriali o specifiche fisiche del prodotto alimentare.

La grafica o l'immagine stampata sulla confezione per descrivere proprietà sensoriali, se correlata a un alimento o a un ingrediente alimentare, non costituisce enfasi.

Tuttavia, non è consentito utilizzare l'immagine di materie prime o alimenti nel caso in cui il prodotto alimentare contenga solo le essenze correlate.

Quando si utilizza la dicitura "no" o "senza", il contenuto dell'ingrediente o del componente cui si riferisce deve essere pari a zero. Non sono comunque consentite diciture come "senza aggiunta di", "senza uso di" o sinonimi. Claim negativi come "senza" e "non contiene" non sono consentiti per:

- additivi;
- contaminanti;
- altre sostanze non ammesse.

Il termine "non Ogm" è proibito.

Paese d'origine

Quando due o più Paesi sono coinvolti nella produzione di un prodotto alimentare, il Paese d'origine è quello in cui viene effettuata la trasformazione sostanziale.

È consentito indicare anche il Paese o la Regione di origine di materie prime o ingredienti.

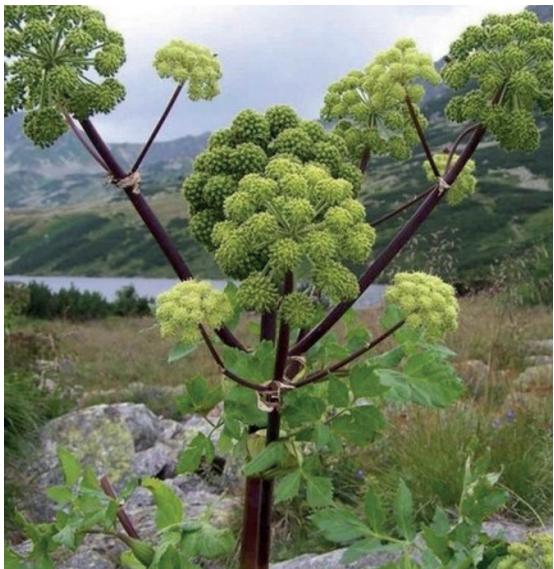
Caratteri

Le dimensioni minime delle indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta sono di 1,8 mm per i prodotti alimentari con una superficie maggiore di 60 cm² (in precedenza, tale disposizione valeva solo per i prodotti alimentari con una superficie maggiore di 35 cm²).

Sei nuovi ingredienti

La Commissione sanitaria nazionale cinese (Nhc) ha pubblicato l'avviso 2019_8, che specifica sei nuovi ingredienti – Angelica, zenzero di sabbia, zafferano, cardamomo nero, curcuma e pepe lungo – da considerare sia ingredienti alimentari che ingredienti della medicina tradizionale cinese (Tcm).

Ai sensi della Legge sulla Sicurezza alimentare,



L'Angelica, consumata come spezia e condimento, è usata anche nella medicina tradizionale cinese.

in Cina nessun Tcm può essere utilizzato negli alimenti, a meno che non sia incluso nell'elenco dei Tcm consentiti per tale impiego.

Con specifico riferimento ai sei nuovi ingredienti specificati nell'avviso 2019_8, la vera novità è costituita dall'Angelica, tradizionalmente consumata come spezia e condimento e inclusa nella Farmacopea cinese del 2015, dove sono presenti anche lo zenzero di sabbia, lo zafferano, il cardamomo nero, la curcuma e il pepe lungo, inclusi, inoltre, nello standard GB/T 12729.1-2008.

Al via il nuovo standard sul bio

Il 1° gennaio è entrato in vigore lo standard GB 19630-2019 sugli alimenti biologici.

Per essere etichettato come biologico (有机), un prodotto deve contenere ingredienti bio certificati non inferiori al 95%.

Gli additivi consentiti nella fase di produzione sono stati ampliati, mentre sono stati specificati i detergenti e i disinfettanti che possono essere utilizzati per la coltivazione di piante bio.

Due nuove bozze di standard

È stata, di recente, emessa una bozza di revisione dello standard GB 2762-2017, che fissa nuovi limiti massimi per i residui di:

- piombo;
- cadmio;
- mercurio;
- arsenico;
- benzoapyrene;
- PCB bifenili policlorurati;
- nitrati e nitriti.

È stata, inoltre, pubblicata una bozza di revisione dello standard GB 29921-2013, che introduce:

- un limite massimo per i batteri patogeni nei latticini e negli alimenti dietetici speciali;
- l'appendice "Classificazione degli alimenti", per interpretare al meglio lo standard.

Sicurezza alimentare in Brasile

Autorità e normativa

Il sistema di controllo e regolamentazione è ormai consolidato

di Noemi Trombetti

Managing Director, ESI - Euroservizi Impresa

**Le autorità brasiliane
preposte al controllo
e alla regolamentazione
della sicurezza alimentare
e le principali norme
che regolano la materia**

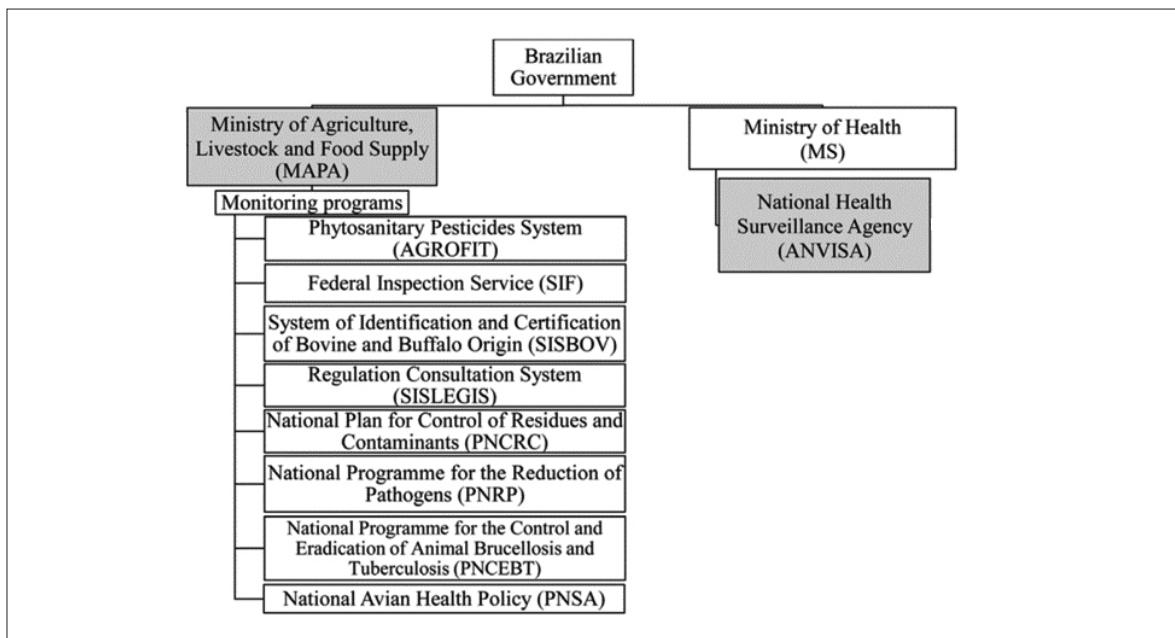
I Brasile è un Paese molto vasto con una popolazione stimata di 206.081.432 abitanti. Una combinazione di fattori, come il clima favorevole, gli investimenti nelle tecnologie, una grande quantità di aree destinate ai seminativi e la qualità dei propri alimenti, hanno contribuito a farlo diventare uno dei maggiori produttori ed esportatori di prodotti alimentari nel mondo. Nel 2012, il Brasile è stato considerato uno dei primi 10 Paesi al mondo nel settore zootecnico ed agricolo nonché uno dei 20 Paesi con il più alto valore di produzione di acquacoltura. L'agricoltura brasiliana si basa principalmente sulla coltivazione di soia, mais, riso, caffè, canna da zucchero, mentre gli allevamenti principali sono quelli di manzo e pollame.

**Le autorità preposte
a controllo e regolamentazione
della sicurezza alimentare**

In Brasile esiste un sistema consolidato di controllo e regolamentazione della sicurezza alimentare, a livello sia federale sia regionale.

Le agenzie federali responsabili del controllo degli alimenti comprendono il Ministero dell'Agricoltura, del Bestiame e dell'Approvvigionamento alimentare (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Mapa) e il Ministero della Salute, attraverso l'Agenzia nazionale di Sorveglianza sanitaria (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Anvisa).

Come membro della Commissione del Codex Alimentarius, il Brasile ha implementato le normative federali e regionali, che comprendono ora i programmi sulle Buone pratiche di Fabbricazione (Good Manufacturing Practice, Gmp), le procedure operative standard (Standard Operating Procedures, Sop) e l'Haccp, al fine di soddisfare quanto previsto dalle Linee guida del Codex Alimentarius, dalle direttive dell'Organizzazione mondiale della Sanità e, nel caso dei regolamenti, anche dalle Linee guida del "Mercado Comum do Sul" (Mercosur o Mercosul).



Le principali autorità governative in materia di Qualità e Sicurezza alimentare e i programmi di monitoraggio della Mapa.

50

Le norme principali

La legge 986/1969, recante disposizioni sulla regolamentazione sanitaria dei prodotti alimentari in Brasile, è stata istituita nel momento in cui il Brasile è entrato a far parte dell'Organizzazione mondiale del Commercio.

La legge organica sulla salute (la n. 8080/1990), che regola il sistema sanitario unificato (*Sistema Único de Saúde*, Sus), definisce la sorveglianza sanitaria come una serie di azioni in grado di eliminare, ridurre o prevenire i rischi per la salute e di intervenire in pubblico in merito a problemi di salute derivanti dall'ambiente, dalla produzione e circolazione di beni e servizi.

La legge federale n. 9782/9919 delega, invece, la responsabilità per la regolamentazione, il controllo e l'ispezione di prodotti e servizi che comportano rischi per la salute pubblica agli impianti responsabili della trasformazione dei prodotti alimentari. Rientrano in tale norma i prodotti e i materiali alimentari, gli additivi, gli imballaggi, i contaminanti e i residui di farmaci.

La qualità nutrizionale degli alimenti in Brasile è di competenza di due settori amministrativi del governo federale: l'Organismo di coordinamento generale per l'Alimentazione e la Nutrizione

(Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição, Cgan/Dab/Ms) presso il Ministero della Sanità e la Direzione generale per gli Alimenti (Gerência-Geral de Alimentos, Ggali/Anvisa). Il primo è responsabile dell'attuazione della politica nazionale in materia di alimenti e nutrizione (*Política Nacional de Alimentação e Nutrição*, Pnan) e la seconda della programmazione del controllo sanitario degli alimenti.

I produttori primari e le industrie hanno compiuto importanti sforzi per adattare le proprie normative e procedure agli standard più restrittivi e alle esigenze specifiche dei mercati di altri Paesi

Come già specificato, le norme tecniche in vigore stabilite da Mapa e Anvisa negli ultimi

decenni sono conformi alle Linee guida e alle direttive internazionali, comprendenti i programmi Gmp, Sop e Haccp. Procedure più complesse volte a migliorare la gestione della sicurezza alimentare sono state messe a punto dalle autorità competenti, come quelle relative allo sviluppo e all'attuazione delle procedure operative standard di sanificazione (Ssop) e dell'Haccp nella filiera della carne destinata all'esportazione e alla creazione di programmi di autocontrollo comprendenti Ssop e Gmp in aziende di trasformazione di prodotti di origine animale.

Vale la pena ricordare che gli attuali standard microbiologici per gli alimenti in vigore in Brasile si basano su un regolamento pubblicato dal Ministero della Salute nel 2001, ora in fase di revisione. L'Haccp e i suoi prerequisiti sono obbligatori, così come le Gmp e le Sop, che lo sono diventate rispettivamente nel 1997 e nel 2004.

Le Gmp comprendono le attività di:

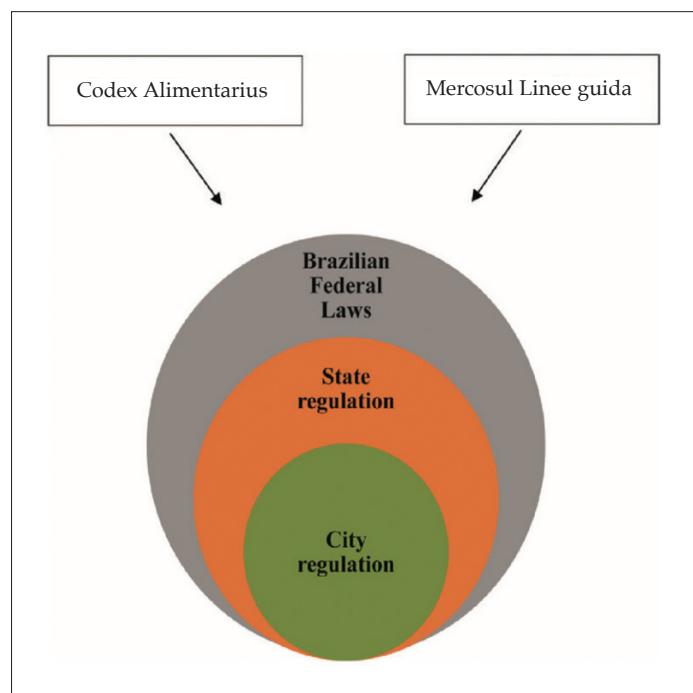
- controllo sanitario del personale;
- controllo dell'approvvigionamento idrico;
- controllo degli ingredienti e dei fornitori;
- controllo integrato dei parassiti;
- controllo dell'accesso dei visitatori;
- manutenzione della struttura aziendale, delle attrezzature, degli utensili, dei sistemi di scarico dell'aria e dei requisiti di igiene ambientale.

Vi sono poi regolamenti specifici per le singole filiere alimentari (ad esempio, alimenti e bevande preparati con verdure, acqua minerale naturale, arachidi trasformate e prodotti derivati, frutta e verdura in scatola, gelati e prodotti correlati, cuore di palma in scatola, sale per consumo umano).

Le Sop, introdotte in Brasile nel 2002, sono invece definite come un documento che descrive in modo conciso, passo dopo passo, le procedure applicate alle operazioni di routine e a quelle specifiche durante la produzione,

lo stoccaggio e il trasporto di alimenti. Per il rispetto delle Sop, l'Associazione brasiliana delle norme tecniche (Associação Brasileira de Normas Técnicas, Abnt) ha emanato la norma ABNT/ISO NBr 22000/2006. Il Governo, inoltre, ha messo a punto anche programmi federali volti a migliorare le tecnologie e le infrastrutture degli stabilimenti destinati alla produzione alimentare e, di conseguenza, la qualità e la sicurezza degli alimenti.

Si stima che da luglio 2016 a giugno 2017 il governo federale, attraverso il Piano annuale



Il sistema normativo brasiliano sulla sicurezza alimentare.

Agricolo e Zootecnico, abbia investito circa 56,4 miliardi di dollari Usa nella produzione e commercializzazione di prodotti agricoli.

Oltre alle misure normative del governo brasiliano, i produttori primari e le industrie hanno compiuto importanti sforzi per adattare le proprie normative e procedure agli standard più restrittivi e alle esigenze specifiche dei mercati di altri Paesi, quali il *Global Food Safety Initiative* (Gfsi), che consente loro di commercializzare a livello internazionale i propri prodotti.

Federazione Russa

Sicurezza alimentare e complessità normativa

Tra norme federali e regolamenti dell'Unione doganale Eaeu

di Claudio Gallottini

Ceo ITA Corporation

La normativa alimentare russa è complessa e si muove tra le norme federali e i regolamenti tecnici dell'Unione Economica Eurasiatica, di cui fa parte la Federazione Russa

La produzione di prodotti alimentari in Russia ha attraversato un periodo di sviluppo e crescita alternati. A causa del divieto di importazione di generi alimentari da Stati Uniti, Unione europea, Canada, Australia e Norvegia a partire dal 2014, in risposta alle sanzioni occidentali imposte alla Russia in relazione alla crisi nell'Ucraina orientale, la politica agricola russa ha posto una forte enfasi sulla sostituzione delle importazioni con il sostegno dello sviluppo attivo del proprio comparto alimentare.

Il Sistema Giuridico russo

La caratteristica più importante del Sistema Giuridico russo è la divisione in rami del diritto. La scissione

del diritto in diritto privato (*jus privatum*) e pubblico (*jus publicum*) è radicata nel diritto romano ed è associata alla naturale distinzione tra interessi privati e interessi della società e dello Stato. Tuttavia, nel Sistema Giuridico russo il diritto privato, che non ha ancora acquisito un "posto legittimo" a causa di un livello molto basso di sviluppo dell'imprenditorialità e del ruolo del Governo in campo economico, è stato rilevato dal diritto pubblico.

Altri elementi caratterizzanti il Sistema Giuridico russo sono i seguenti:

- la fonte di legge più importante è l'atto normativo (нормативно-правовой акт);
- la legge è emanata da un legislatore;
- le leggi sono codificate;
- è organizzato su base federale come il Sistema Giuridico statunitense: ogni soggetto della Federazione Russa (RF) ha il suo sistema normativo con le sue caratteristiche, ma la normativa gerarchicamente prevalente è quella della RF.

Le norme sulla sicurezza alimentare

La normativa alimentare russa è complessa, non definita e comprende la Legge Agraria, che tuttavia non si occupa direttamente di prodotti alimentari, ma regola le questioni agricole inerenti ai terreni e

alla loro proprietà, al lavoro e ai procedimenti amministrativi connessi, coprendo, in parte, la normativa sulla produzione, la trasformazione, lo stoccaggio e la vendita di prodotti agricoli.

A differenza di quanto avviene nell'Unione europea con il regolamento (CE) 178/2002, che è il fondamento della legislazione dell'UE in materia di alimenti e mangimi, nella Federazione Russa non è stata adottata una "legge alimentare orizzontale" che regoli il settore.

Pertanto, al fine di evidenziare i principi generali su cui si basa la normativa alimentare nella Federazione, è necessario analizzare un gran numero di fonti normative primarie (le leggi federali) e secondarie (statuti, diretti e ordini). Comprende, infatti, atti giuridici che disciplinano le attività in materia di protezione dei consumatori, standardizzazione tecnica, certificazione e registrazione di tali prodotti, regolamenti di esportazione e importazione e altre leggi correlate inerenti ad alimenti e bevande.

Da un lato, inoltre, è influenzata dalla sicurezza nazionale, che funge da politica per lo sviluppo della legislazione nel settore alimentare, e contiene i requisiti legali delle leggi costituzionali, civili, amministrative, agrarie, il codice civile, il codice penale e il codice sulle norme amministrative per i reati. Dall'altro, invece, poiché la Federazione Russa è uno Stato membro dell'Unione Economica Eurasia (Eaeu), comprende anche i regolamenti tecnici Eaeu sui prodotti alimentari.

La normativa federale

Per quanto riguarda la normativa federale, la regolamentazione tecnica, la standardizzazione e la certificazione dei prodotti alimentari fanno riferimento a:

- la legge federale n. 184-FZ del 27 dicembre 2002 sulla regolamentazione tecnica;
- la legge federale n. 162-FZ del 29 giugno 2015 sulla standardizzazione nella Federazione Russa.

La definizione del termine "standardizzazione" è stata sviluppata dall'Organizzazione internazionale per la Standardizzazione (ISO), approvata dal Consiglio ISO nel 1962 e introdotta nell'allora Urss dal sistema statale di standardizzazione GOST 1.0-68.

La legge federale sulla regolamentazione tecnica

definisce la standardizzazione come l'attività di definizione di regole e caratteristiche ai fini del loro uso volontario multiplo, finalizzato al raggiungimento dell'ordine nella produzione e circolazione dei prodotti e all'aumento della competitività di prodotti, lavori e servizi.

L'essenza della standardizzazione è garantire una qualità di prodotti, lavori e servizi superiore a quella richiesta dalle norme tecniche che, al contrario, stabiliscono solo requisiti minimi per i prodotti e i processi correlati. Allo stesso tempo, l'applicazione delle norme è esclusivamente volontaria, mentre i requisiti delle norme tecniche sono obbligatori.

I documenti di standardizzazione nell'industria alimentare comprendono documenti normativi e documenti tecnici. I documenti normativi sono standard interstatali (regionali), standard nazionali, standard delle imprese. I documenti tecnici sono, invece, specifiche tecniche per un particolare prodotto o gruppo di prodotti, istruzioni tecnologiche, ricette, ordini per la produzione di prodotti, consumo di materiali e materie prime.

I documenti obbligatori per la produzione alimentare riguardano:

- standard di prodotto (гост, гост р, стд) o specifiche tecniche per i prodotti (т);
- istruzioni tecnologiche per la produzione;
- composizione del prodotto.

Gli utenti degli standard sono:

- produttori di prodotti (imprese e persone che esercitano un'attività autonoma);
- consumatori (organizzazioni commerciali);
- enti statali per la supervisione di standard e qualità dei prodotti (Servizi Sanitari, Servizi Veterinari, Centri di Standardizzazione e Metrologia, laboratori accreditati).

Le norme nazionali "гост р" e interstatali "гост" contengono le seguenti informazioni:

- approvvigionamento delle materie prime;
- requisiti tecnici (requisiti tecnici generali);
- regole di accettazione e metodi di prova;
- imballaggio, etichettatura, trasporto e stoccaggio;

- marcatura.

Il modo più efficace per confermare che i prodotti e i servizi forniti dai produttori siano conformi ai requisiti stabiliti è la certificazione, introdotta nella Federazione Russa, come misura di protezione contro prodotti pericolosi e di cattiva qualità, con la legge federale n. 2300-1 del 7 febbraio 1992 sulla protezione dei diritti dei consumatori, che ne ha istituito l'obbligatorietà per la sicurezza dei prodotti rivolti ai consumatori.

La Strategia di Sicurezza alimentare russa

Il concetto di "sicurezza alimentare", nel senso di sicurezza economico-sociale di disporre di cibo a sufficienza (la cosiddetta "*food security*"), è stato introdotto per la prima volta dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao) nel 1974 durante la Conferenza mondiale sui Problemi alimentari. Nella Federazione Russa, il problema della *food security* è diventato oggetto di attenzione negli anni '90 e per risolverlo sono stati adottati numerosi atti legislativi. Tra questi, i più importanti sono stati la Strategia di Sicurezza nazionale fino al 2020 e la Dottrina della Sicurezza alimentare della Federazione russa. La prima mira a garantire:

- il raggiungimento dell'indipendenza alimentare della Federazione Russa;
- lo sviluppo accelerato e la modernizzazione dei complessi agroindustriali e della pesca, dell'industria alimentare e delle infrastrutture del mercato interno;
- il sostegno statale ai produttori agricoli e l'espansione del loro accesso ai mercati dei prodotti;
- la prevenzione dell'esaurimento delle risorse del suolo, la riduzione dei terreni agricoli e dei seminativi;
- la prevenzione delle vendite incontrollate di organismi geneticamente modificati da rilasciare nell'ambiente e prodotti ottenuti utilizzando o contenenti tali organismi;
- il miglioramento del sistema di regolamentazione tecnica, sorveglianza sanitaria e fitosanitaria, e controllo nel campo della sicurezza alimentare per la salute umana;

- la formazione di scienziati e specialisti altamente qualificati nel settore agricolo.

L'adozione della legge federale n. 184-FZ del 27 dicembre 2002 sulla regolamentazione tecnica ha stabilito requisiti obbligatori per prodotti, processi di produzione, funzionamento, stoccaggio, trasporto, vendita e smaltimento, esecuzione di lavori e servizi, nonché per la valutazione e la conferma della conformità dei prodotti.

Il ruolo dell'Unione doganale Eaeu

Come già affermato in precedenza, la Federazione Russa è uno degli Stati membri dell'Unione Economica Eurasatica, la seconda associazione intergovernativa al mondo dopo l'UE per quanto riguarda la profondità e la dimensione dell'integrazione.

L'Eaeu, in quanto organizzazione internazionale di integrazione economica regionale, ha iniziato ufficialmente la sua attività il 1° gennaio 2015, unisce cinque Stati – Federazione Russa, Bielorussia, Kazakistan, Kirghizistan e Armenia – e rappresenta un mercato unico con oltre 182,7 milioni di consumatori e 43 aree di servizi.

L'Eaeu sta lavorando per lo sviluppo e l'adozione di regolamenti tecnici. Tali regolamenti sono condivisi e si propongono i seguenti obiettivi:

- protezione della vita o della salute dei cittadini, proprietà di persone fisiche o giuridiche, proprietà statale o comunale;
- protezione dell'ambiente, della vita o della salute di animali e piante;
- prevenzione di azioni che inducono in errore i consumatori.

Quelli attualmente vigenti sono i seguenti:

- il regolamento tecnico dell'Unione doganale TR CU 021/2011 sulla sicurezza dei prodotti alimentari, che rappresenta un regolamento orizzontale generale sulle questioni di sicurezza alimentare per i prodotti alimentari per tutti gli Stati membri dell'Eaeu;
- il regolamento tecnico dell'Unione doganale TR CU 022/2011, che riguarda l'etichettatura.